



Restaurant
SchwarzseeStärn

Guggershörnli

Rezept für 6 Personen

- 500 g Guggershörnli
- 30 g Butter
- 30 g Olivenöl
- 50 g Zwiebeln
- 24 Stk. Riesencrevetten (TK)
- 100 g Tomaten, getrocknet, in Streifen geschnitten
- 200 g Broccoli, gekocht
- 6 Stk. Tranchen Rauchlachs
- 100 g geriebenen Alpkäse (Alpkäserei Gantrischli)
- 1 dl Weisswein
- 5 dl Vollrahm
- 1 Prise Safran
- Salz/Pfeffer – Gewürz nach Belieben

Zubereitung

- Guggershörnli al dente kochen, abschütten.
- Zwiebel, gehackt, in Olivenöl und Butter andünsten.
- Riesencrevetten darin schwenken und würzen.
- Getrocknete Tomaten dazugeben, mitdünsten.
- Mit Weisswein ablöschen.
- Vollrahm begeben, leicht köcheln lassen.
- Mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Ganze zu einer sämigen Sauce einreduzieren.
- Die gekochten Guggershörnli dazugeben und leicht köcheln, ca. 2 Min.
- Gekochte Broccoli-Röschen dazugeben und umrühren.
- Anrichten in heissen Suppentellern. 1 Tranche Rauchlachs zum Röschen formen und garnieren. Geriebenen Alpkäse separat auf Tisch geben.

Ä Guete zäme

Restaurant Schwarzsee-Stärn, Familie Hans & Sofie Jungo
1716 Schwarzsee, Tel. 026 412 00 27

www.schwarzseestaern.ch

